33e Année. — Tome LXIV N° 1656 Paris, 25 Mars 1926

REVUE DE VITICULTURE

LE TRANSPORT DES VINS DU MIDI PAR MER

Je suis heureux, très heureux d'apprendre que le projet de transport des vins méridionaux par la voie maritime vers les ports du Nord est réalisé, et j'applaudis des deux mains à cette mesure dont l'importance n'échappera à personne.

Vers la fin de septembre de l'an dernier, je me trouvais à une réunion provoquée par mon excellent ami, M. Jean Prats, président de la Chambre de Commerce de Cette ; Barthe s'était aussi rendu à cet appel. Il y avait là une délégation de la C. G. V., avec son président et son secrétaire général ; le président et le secrétaire général de la 10e Région économique, le président de la Fédération Méridionale du Commerce en Gros des Vins, des représentants de l'Armement, et, avec eux, un grand nombre de membres de la Chambre de Commerce de Cette.

M. Jean Prats avait fait un exposé très remarquable ; tous, d'ailleurs, nous étions convaincus que l'exagération des prix de transports par voie ferrée était un des principaux obstacles qui empêchaient les produits de la viticulture méridionale fussent répandus dans nos provinces les plus reculées. La Chambre de Commerce de Narbonne avait calculé que, du fait de l'application du tarif 6-106, le quart de la population de notre pays, soit 10.000.000 de consommateurs qui, avant la guerre, avaient intérêt à faire venir des vins du Midi, délaissaient les vins de la métropole pour s'approvisionner au dehors. « Ces chiffres seuls, dans leur éloquence brutale, démontrent le préjudice que cause aux vins du Midi, produit national, l'application d'un tarif rétrograde en opposition avec tout progrès. » Depuis, le tarif a tendu à devenir de plus en plus rétrograde, pour reprendre cette expression, et le progrès a rencontré, de ce côté, de plus insurmontables oppositions. Toutes les régions industrielles du Nord ont peu à peu délaissé les vins du Midi, et se sont approvisionnées en vins exotiques qui leur parvenaient par voie de mer dans des conditions de transport bien plus avantageuses.

C'était donc par la voie maritime qu'il fallait atteindre ces centres de consommation. L'exemple des vins d'Algérie était probant. Utilisant les nombreuses lignes de l'Afrique du Nord, à destination des ports du Nord de la France,

les vins d'Algérie échappaient à la très lourde charge imposée par les Compagnies de chemins de fer ; malgré le prix de transport de 18 francs par fût, en moyenne, qui pèse sur les vins d'Algérie avant qu'ils arrivent du vignoble au quai d'embarquement, ceux-ci luttaient avec un succès certain contre ceux de nos départements méridionaux. Or, notre Languedoc a ses ports tout indiqués pour ce trafic : Port-Vendres, la Nouvelle, Cette ; Cette surtout, point de jonction entre le canal de Beaucaire et le canal du Midi, Cette, où il est si facile de concentrer, soit par la voie ferrée, soit par barques, les vins des départements gros producteurs.

Avant la guerre, nos ports languedociens n'étaient-ils pas reliés d'une façon directe et régulière avec Le Havre, Rouen, Dunkerque ? De là, nos vins gagnaient les régions industrielles du Nord et du Nord-Est. Pourquoi ces relations avaient-elles été interrompues ? Ce n'était pas la faute des Compagnies maritimes, déclaraient les délégués présents ; mais, livrées à elles-mêmes, et dans le désarroi qui avait suivi la guerre, elles avaient dû renoncer à cette entreprise. Et, pourtant, quelle admirable ressource pour des Compagnies ! 25 millions d'hectolitres, dont 20 millions doivent être exportés, n'y a-t-il pas de quoi alimenter plusieurs Compagnies maritimes ? Que le producteur, que le négociant prenne l'habitude de diriger par mer les futailles et les demi-muids, que l'un et l'autre fassent leur éducation ; qu'ils comprennent leur véritable intérêt, et tout irait infiniment mieux pour tout le monde.

Oui, mais en attendant que cette éducation fût achevée, comment venir en aide à ces Compagnies qui avaient abandonné leur trafic régulier entre le Midi et le Nord ? En conjuguant tous les efforts, en prêtant aux Compagnies un appui effectif, et, au besoin, un concours pécuniaire, jusqu'au jour où elles pourront se passer du voisin.

Départs réguliers, prix modique de fret, voilà ce que nous pouvons demander aux Compagnies ; aide dévouée et intelligente, voilà ce que les Compagnies maritimes peuvent demander aux négociants et aux producteurs.

C'était pour étudier ces problèmes que nous étions réunis. Je me souviens qu'on a fait rapidement de la bonne besogne. Les délégués des Compagnies maritimes ont établi devant nous que, comparativement au transport par wagon-réservoir, le prix de transport par fût, de Cette à Rouen et à Dunkerque, faisait apparaître une économie de 4 fr. 90 l'hectolitre jusqu'à Dunkerque, de 4 fr. 35 jusqu'à Rouen. Le commerce de la barricaille y trouvera beaucoup plus d'avantages encore. Quant à la sécurité, elle est indéniablement plus grande, puisque la marchandise est couverte par une assurance.

Il y a, il est vrai, la question du fret de retour. Mais, d'abord, il faut compter sur les fûts vides (sachons qu'on aurait à transporter un minimum de 200.000 fûts) ; puis il y a aussi des articles de ces régions, lesquels intéressent notre commerce méridional ; Barthe a fait observer qu'on pourrait ramener des céréales ; enfin, il semble bien qu'on ne manquerait pas de fret de retour si les navires revenaient à Marseille. La ligne directe et régulière entre Cette, la Nouvelle, Port-Vendres, et Le Havre, Rouen, Dunkerque, paraît devoir être assurée de ne pas manquer de fret.

Un Comité a été nommé pour préciser les pourparlers engagés avec les Compagnies maritimes, et organiser une propagande active par articles de journaux, circulaires, affiches, et tous autres moyens de publicité. On s'est mis à l'œuvre, et, déjà, les résultats s'annoncent satisfaisants. S'ils se confirmaient, et s'ils devenaient aussi brillants que nous le souhaitons, ce serait une excellente affaire et pour ceux qui vivent de la vigne et pour tous ceux qui en consomment les produits (1).

MARIO ROUSTAN,
Sénateur de l'Hérault.

LA LUTTE CONTRE LA COCHYLIS ET L'EUDEMIS

Comment orienter la défense du vignoble ?

Après une période d'accalmie qui va à peu près de 1919 à 1924, la Cochylis et l'Eudémis s'imposent de nouveau à l'attention des viticulteurs. Si, en 1925, comme en témoignent les chiffres de la statistique, la récolte a été bonne pour l'ensemble du vignoble, il n'en est pas moins vrai que sur certaines communes viticoles, la vendange a été très compromise, et que dans quelques clos, elle a été à peu près complètement anéantie, du seul fait de ces insectes.

Le développement de « foyers de maladie » est souvent l'indice de la généralisation plus ou moins prochaine des invasions. Devant cette menace, le moment nous semble venu de reprendre la question des traitements contre la Cochylis et l'Eudémis. Nous nous sommes demandé dans quelle voie il convenait d'orienter aujourd'hui les viticulteurs pour obtenir *un résultat pratique*, susceptible de retarder l'échéance des grandes invasions, toujours désastreuses.

Dans l'exposé qui va suivre, nous nous contenterons d'abord de rappeler quels sont les traitements que l'on a, jusqu'ici, principalement retenus. Nous essaierons ensuite, à la lumière de dix-huit années d'expériences, de dégager une technique, une méthode de lutte pratique, permettant d'arriver à *la réduction en nombre et en importance de ces grandes invasions.*

*
* *

Lorsque nous avons commencé, en 1907, nos travaux sur la Cochylis, en collaboration avec M. le Dr Maisonneuve, nous avons mené de pair la question biologique et celle des traitements.

Nous avons recherché sous quel état l'insecte était pratiquement le plus vulnérable. *Les traitements contre la Chrysalide d'hiver* nous semblaient surtout dignes d'intérêt ; ils devaient réduire le nombre des insectes avant toute multiplication. Nous avons alors essayé des *moyens mécaniques* comme le *décorticage* des souches ; des *moyens physiques*, comme l'emploi de la chaleur sèche et de la vapeur d'eau ; *des moyens chimiques* comme le sulfate de fer, le liquide Laborde, etc.

(1) D'après l'*Echo des Représentants.*

Quelques-uns de ces procédés (le décorticage, le flambage) sont efficaces, mais leur emploi rencontre des difficultés pratiques et le décorticage, en particulier, exige dans son exécution un soin et une minutie qui ne peuvent pas être obtenus dans le vignoble. Les traitements d'hiver doivent être, de plus, généralisés sur de grandes étendues de vignes.

L'emploi des *pièges lumineux* ou des *pièges-appâts* contre les *papillons* donne des résultats inégaux, variables avec les conditions météorologiques. Si les captures sont parfois fort nombreuses et de nature à impressionner le viticulteur, elles n'entraînent pas en réalité une réduction importante du nombre de larves (30 à 40 % tout au plus).

L'emploi des poudres insectifuges, plus pratique, ne donne pas un résultat supérieur.

De bonne heure, nous avons, comme beaucoup d'autres expérimentateurs, dirigé nos efforts vers la destruction des larves et cherché un ou plusieurs produits qui, dans des conditions bien déterminées, pourraient détruire une proportion élevée d'insectes. *L'arseniate de plomb et la nicotine*, le premier surtout, auxquels est venu s'ajouter, ces dernières années, le *savon de pyrèthre*, nous ont semblé dignes d'être retenus et préconisés. Avec ces insecticides, nous avons obtenu, en vignes d'expériences, des mortalités de larves allant de 80 à 95 %. On obtiendra difficilement mieux.

En même temps que nous expérimentions ces produits, nous arrivions à déterminer l'époque opportune de leur application, basée sur la marche du vol des papillons, déterminée à l'aide des captures faites dans des pièges-appâts.

Nous nous étions finalement arrêtés à *l'arseniate de plomb appliqué contre les larves de première génération*. Des critiques ayant été formulées contre l'emploi des arsenicaux en viticulture, nous avons, avec une méthode de dosage nouvelle, montré que les vins provenant de vignes traitées ne renfermaient que des traces d'arsenic, de l'ordre de celles qu'ils contiennent naturellement. Des dosages nombreux, exécutés par d'autres chimistes, sont venus confirmer nos résultats. Nous avons complété ces recherches et expliqué ces résultats en montrant dans une série de notes à l'Académie des sciences, dans quelles limites pouvait varier la dose d'arsenic retenue par les grappes traitées, comment se faisait l'élimination de l'arséniate de plomb sur la vendange et dans le vin et quelle était la valeur insecticide comparée des divers sels d'arsenic.

*
* *

Lorsque l'emploi des insecticides est passé du champ d'expériences dans le domaine de la pratique, les résultats n'ont plus été les mêmes et un certain découragement s'est manifesté qui, aujourd'hui, semble se généraliser, tandis que les invasions d'insectes ampélophages marquent une recrudescence.

La cause des insuccès dans le vignoble ne tient pas aux produits insecticides employés, car leur efficacité est aujourd'hui, bien établie. Elle est due à ce que ces produits *ne sont pas toujours appliqués en temps opportun, ni avec tout le soin voulu*, par suite des difficultés que rencontre, en pratique, l'exécution

des traitements de la grappe et elle est due, en même temps, à des raisons de main-d'œuvre.

On échoue assez souvent pour les mêmes motifs, dans la défense du vignoble contre le *Mildiou de la grappe*, avec les bouillies cupriques, alors que les traitements de la feuille contre ce même cryptogame ou contre le *cigarier* et *l'altise* sont presque toujours assurés du succès.

Lorsque les jeunes grappes sont visibles et relativement faciles à atteindre, elles sont peu développées ; les boutons floraux ne sont pas encore séparés ; elles retiennent alors peu d'insecticide (à peine 1 %) et l'éclosion des premières larves ne fait que commencer. Plus tard, lorsque les grappes offrent une plus grande surface aux produits insecticides et que les éclosions de larves sont nombreuses, les feuilles forment écran et gênent les traitements, si l'on ne se résoud pas à les enlever par un effeuillage sommaire ou à les écarter devant le jet liquide.

Avec deux traitements exécutés à 10 ou 15 jours d'intervalle, on augmente notablement le taux de mortalité des larves. Mais, malgré tout, ce taux n'est pas, dans le vignoble, supérieur à 50 ou 60 %, pour la génération de printemps. A l'été, les traitements liquides sont encore plus difficiles à faire, à cause du développement foliacé. Dans certaines vignes conduites en hautains, par exemple, on peut plus facilement atteindre les grappes par la pulvérisation. *Seules les poudres, à l'été, pourraient donner de bons résultats.*

Mais on est limité dans le choix de celles qui peuvent, sans inconvénient, rester sur les raisins jusqu'à la récolte, et on n'a pas encore trouvé le produit pulvérulent comparable, comme efficacité, aux insecticides liquides que nous venons de signaler.

Quoi qu'on fasse, dans les années de grandes invasions, malgré les 50 ou 60 % de mortalité obtenus au printemps, la proportion de récolte sauvée n'est pas toujours en rapport avec les frais que les traitements ont nécessités.

*
* *

Les difficultés que l'on rencontre dans le traitement des groupes doivent nous inciter à la recherche de méthodes nouvelles, plus pratiques, et à celle de poudres insecticides, très efficaces et nous devons conserver l'espoir que la généralisation des traitements pourra être réalisée, un jour, dans des cantons viticoles importants et donner de bons résultats. Mais, en attendant, il convient de tirer le meilleur parti possible des armes que nous avons entre les mains et de nous en servir pour vivre avec les ennemis de nos vignobles, sans trop avoir à souffrir de leurs déprédations.

Aujourd'hui, on ne traite qu'exceptionnellement les vignobles peu contaminés et l'on ne se résoud à la lutte que dans les séries d'années où les invasions sont importantes, c'est-à-dire dans les conditions où l'efficacité des traitements ne se traduit pas toujours par une proportion de récolte sauvée assez importante. Comme les résultats sont faibles et pas toujours très apparents, on abandonne la partie en proclamant *la faillite des traitements insecticides*, comme on proclame celle *des traitements cupriques* dans les années de Mildiou de la

grappe. Nous croyons, au contraire, que cette lutte doit se poursuivre tous les ans et surtout — serions-nous tenté d'ajouter — dans les années de faible invasion et dans les vignobles peu envahis. Ce à quoi nous devons viser, c'est à *la réduction progressive du nombre des insectes*, de façon à *diminuer le nombre et l'importance des grandes invasions* dont nous avons surtout à souffrir. *Or on peut espérer y parvenir, même avec des taux de mortalité ne dépassant pas* 50 *à* 60 %, *si l'on traite, non pas une fois dans une année de forte invasion, mais tous les ans, quels que soient l'importance de l'invasion et le degré de contamination du vignoble.*

En introduisant, chaque année, dans la pratique, comme nous avons introduit, autrefois, le soufre et le cuivre, deux traitements à la bouillie cupro-arsenicale, au printemps, nous pourrons lutter à la fois, sans grand supplément de frais, contre les deux principaux ennemis de nos vignes.

Il va sans dire que nous augmenterons les chances de réussite, en traitant de plus à la *bouillie nicotinée*, à l'été, les vignobles où ce traitement supplémentaire est possible. Mais nous devrons surtout apporter tous nos soins à la *détermination de l'époque opportune* pour atteindre le plus facilement, le plus grand nombre de larves et veiller à la *bonne exécution* des traitements.

Nous rappellerons que c'est à l'aide de pièges-appâts, disposés dans le vignoble, en divers endroits suivant les situations, l'époque de débourrement des cépages, et par le relevé journalier des captures de papillons, pris dans les pièges, que l'on parviendra à fixer l'époque des traitements.

Le premier devra être achevé 10 ou 12 jours après la date à partir de laquelle les prises de papillons auront été continues et croissantes. Le deuxième suivra le premier à 10 ou 15 jours d'intervalle, suivant les conditions météorologiques.

La pulvérisation de la bouillie cupro-arsenicale devra être exécutée avec des appareils à dos d'homme. On devra viser spécialement les grappes et les inonder de l'insecticide, ce qui sera relativement facile, lors du premier traitement, car elles sont encore à découvert, mais ce qui nécessitera plus d'attention pour le second.

Ce que nous devons retenir de cet exposé, ce que nous avons essayé de dégager des observations faites depuis tant d'années dans le vignoble, c'est que, à l'heure actuelle, avec les moyens que nous possédons, nous ne parviendrons *à nous défendre des grandes invasions de Cochylis et d'Eudémis qu'en introduisant dans la pratique annuelle les traitements insecticides.* Quelques viticulteurs — et M. Viala nous a permis de le nommer — ont adopté depuis longtemps cette façon de faire. Ils ont toujours eu un peu de Cochylis ou d'Eudémis, mais ils n'ont jamais eu de désastres à enregistrer, du fait de ces insectes.

L. Moreau et E. Vinet.

A PROPOS DU CONGRES REGIONAL DE LA VITICULTURE A MONTPELLIER (1)

Le rapport sur la Concentration de moûts a été fait par M. Roos, qui a été, croyons-nous, le premier promoteur de cette idée en 1901. Sa thèse est résumée dans le passage que voici :

« Quels sont donc les avantages que nous procurerait la liberté de concentrer nos vendanges ?

« Relever à volonté les vins ordinaires dans leur teneur en alcool, extrait et matière colorante.

« Obtenir des moûts riches pour transformations en mistelles blanches ou rouges.

« Obtenir des vins de liqueur *vrais*, par fermentation de moûts concentrés à 20° et plus, riches à la fois en alcool et en sucre, et sans aucune addition d'alcool, comme cela se fait pour les vins dits « doux naturels ».

« Obtenir des sirops, consommables en nature, sans aucun emploi de sucre autre que celui du raisin.

« Enfin, par une concentration plus forte encore, obtenir des produits solides, analogues d'aspect au miel d'abeilles, et, comme lui, consommables en nature....

« Votre Commission, faisant siens ces considérants, émet l'avis :

« Que la concentration des moûts et des vendanges soit libre de toute entrave, soit pour augmenter la richesse des vins par une concentration moyenne, soit pour produire des sirops de raisin ou du sucre de raisin en cristallisation confuse, consommables en nature, ou utilisables à d'autres préparations ;

« Que l'emploi de ces sirops ou sucre de raisin soit permis, et *encouragé pour la chaptalisation* ;

« Qu'au point de vue fiscal, qu'il faut bien envisager, une réglementation soit étudiée, applicable aux moûts concentrés, avec titres de mouvement portant congé ou acquit à caution, suivant leur destination. »

Nous nous sommes depuis bien longtemps rallié à la thèse de M. Roos, et nous n'avons pas perdu une occasion de la défendre, tout en y apportant graduellement quelques modifications de réalisation.

Concentrer les jus de raisin de 10-20 %, ou même de moitié ne suffit pas pour assurer leur conservation. M. Roos était donc obligé de mettre tout de suite en fermentation ses jus plus ou moins concentrés, c'est-à-dire pendant la fiévreuse période des vendanges.

Pour parer à cet inconvénient, nous avons, pendant plusieurs années, conseillé la sulfitation, afin de pouvoir reporter en hiver la mise en fermentation, époque beaucoup plus favorable pour obtenir de bons vins, grâce à la fraîcheur de la température.

Techniquement, la désulfitation se réalise presque intégralement sans dépasser 75-80°, et l'on détruit le combiné aussi bien que le libre. Mais l'acide sulfureux par lui-même cause de gros désagréments, à la fois pour le simple magasinage des jus sulfités et surtout pour les appareils désulfiteurs. Tous les ma-

(1) Voir *Revue* n° 1655, p. 209.

tériaux essayés pour constituer ces appareils sont attaqués, ou présentent d'autres inconvénients.

Depuis 1909, à Misserghin, près d'Oran, nous avons commencé à étudier parallèlement la concentration des jus en même temps que la désulfitation. Mais après avoir longtemps pratiqué la concentration des jus mutés, nous avons fini par nous convaincre que, au point de vue économique réel, aussi bien qu'au point de vue technique, il y avait intérêt à bannir totalement l'acide sulfureux, et par conséquent, à concentrer les jus pendant la vendange même, et cela jusqu'à un point suffisant pour assurer leur conservation, c'est-à-dire jusqu'à la densité de 1,35.

En faisant la concentration sous un vide profond, les concentrés obtenus sont très beaux et nullement altérés.

Cette manière de faire présente un avantage pratique notable sur la conception initiale de M. Roos, en ce que la mise en levure va se faire tout différemment.

Supposons que, conformément à l'invitation judicieuse de M. Roos, nous désirions faire des vins corsés et secs à 15° pour coupages, vins devant permettre la suppression des vins espagnols ou portugais. Si nous concentrons le moût à 15° Baumé, et que nous le mettions ainsi en fermentation, il démarrera très lentement, et il faudra environ 6 semaines pour que l'alcoolisation soit achevée. Une fermentation si lambine se défend mal contre les infections.

La situation change si nous modifions cette technique de la façon suivante : prenons du jus non concentré n'ayant que 9 à 10° Baumé, c'est-à-dire d'alcool en puissance. Ensemençons-le avec de la levure gourmande de sucre, comme l'est par exemple la levure de Sauternes, et laissons la fermentation se faire aux neuf dixièmes environ. A ce moment-là, la fermentation tumultueuse, que l'on a pu préserver d'infections grâce à son activité même, commence à décliner. Il s'est pourtant formé beaucoup de levures jaunes et vivaces, mais pour cette raison même il faudrait beaucoup de sucre pour nourrir toutes ces affamées, et justement le sucre commence à manquer. Encore quelques heures et ce sera l'inanition.

C'est le moment d'intervenir en alimentant la cuve avec du concentré tel quel, à 1,35 de densité, alimentation continue, mais réglée de telle façon que la densité du vin qui est alors d'environ 1,005 reste figée à ce point-là, ce qui voudra dire que le sucre fourni sera dévoré au fur et à mesure par les levures. Quand on se verra contraint, par une allure moins active de la fermentation à diminuer un peu l'alimentation, cela voudra dire que l'on approche de 15°, et à partir de ce moment-là on laissera la densité s'abaisser graduellement, pour que la fermentation se termine.

On verra que dans ces conditions nouvelles de travail, toute l'opération se terminera environ en une semaine au lieu de six, et l'on aura, grâce à la fermentation plus active, un vin bien exempt de maladies ou de tares latentes.

Si l'on veut produire du vin liquoreux, il va sans dire qu'au lieu d'arrêter l'alimentation au moment où faiblira l'activité de la fermentation, on conti-

nuera encore à verser du sirop dans la proportion voulue pour que le liquide titre, suivant les désirs, 4 ou 6 degrés de liqueur.

A l'analyse, ce vin liquoreux répondra à la formule Blarez pour la proportion relative du lévulose au glucose. Mais, naturellement, l'on devra obtenir de la loi de pratiquer une chaptalisation aussi intensive en vue du but à atteindre, c'est-à-dire la suppression des entrées de vins étrangers à 15 degrés.

C'est d'autant plus désirable que presque tous ces vins étrangers n'atteignent 15° que grâce à l'addition d'alcool allemand. Si ce vinage-là est interdit chez nous, il ne faut plus admettre l'importation de vins qui l'ont subi impunément à l'étranger.

Quant aux vins liquoreux, l'on sait que les fabricants d'apéritifs n'emploient guère que des mistelles ou des vins de liqueur, ces derniers ayant toujours été alcoolisés. Or il est connu que l'alcool, même bien rectifié, met longtemps à se fondre avec le vin auquel on l'a associé. Il faut généralement plus d'un an pour cela.

Tandis que si l'alcool a été engendré en totalité par fermentation du milieu même, si le vin à 15° est « olozyme », il est, dès la sortie de la cuve, ou du moins après un simple repos de 5 à 6 semaines, bon à être envoyé à la consommation. C'est tout différent au point de vue commercial, parce que les longs magasinages coûtent extrêmement cher comme fonds de roulement et intérêts des capitaux.

En un mot, il y a à la fois avantage technique et commercial à opérer comme nous venons de le décrire.

*
* *

Nous avons dit un peu plus haut qu'il y avait intérêt à concentrer le jus à 1,35 de densité pendant la vendange même.

La façon dont l'Administration des Contributions Indirectes envisage le problème va forcer les intéressés à agir comme cela, et non pas à mûter les jus pour les concentrer ultérieurement.

En effet, dans une lettre récente du 28 décembre 1925, M. Margerie, Directeur général des Contributions Indirectes, s'est exprimé comme suit :

« En ce qui concerne spécialement les moûts de raisin ou de pommes, des formalités particulières sont exigibles. Ces produits ne peuvent circuler librement, comme les autres jus de fruits. Ils doivent parvenir à l'usine de concentration en vertu de titres de mouvement.

« En règle stricte, ces titres de mouvement devraient consister en congés entraînant au départ le paiement du droit de circulation (15 francs par hectolitre pour les moûts de raisin ; 7 fr. 50 par hectolitre pour les moûts de pommes), car aucune disposition législative ne prévoit, d'une manière explicite, l'exemption du droit de circulation sur les moûts de cette catégorie devant être transformés en glucose. Toutefois, dans le but de faciliter des opérations profitables à l'industrie nationale, mon Administration accorde des dérogations lorsqu'il lui est possible de contrôler matériellement la destination donnée aux concentrés. Il en est ainsi notamment lorsque ces produits sont expédiés à l'étranger, ou vendus en boîtes ou flacons excluant toute possibilité de les transformer avec profit en une boisson analogue au vin ou au cidre. Mais pour consentir ces tolérances, elle se réserve de statuer sur chaque situation

particulière au vu d'une demande explicite qu'il appartient aux intéressés de lui faire parvenir, s'ils le jugent utile. »

Ce qui veut dire :

Si vous faites la concentration à la cave même et pendant les vendanges, droit unique de 15 francs aux 100 kgs.

Mais si la concentration se fait dans une usine recevant, non pas exclusivement des raisins, mais des jus (et ceux-ci ne peuvent voyager que mutés), il y aura eu circulation des jus ; donc paiement de 15 francs à l'hectolitre pour « droits de circulation », et ces droits-là sont acquis, puisqu'il y a eu circulation effective ; on ne les restituera pas, à moins de conditions très particulières.

Or, comme il faut environ 3 1/2 à 4 hectolitres de jus pour faire 100 kilogs de concentré, ce quintal de sirop aura à payer :

1° Droits de glucose, 15 francs ;

2° Circulation, $3,5 \times 15$ à 4×15, soit de 52,5 à 60 francs.

Total, de 67,50 à 75 francs le quintal, au lieu de 15 francs.

Il ne faut pas s'en plaindre d'ailleurs, car les avantages sont multiples : il ne faut pas perdre de vue que le magasinage des jus mutés est difficile. Ils attaquent le bois et provoquent des fuites ; ils attaquent les cuves en béton armé, et descellent les carreaux de verre ou de grès vernissé et il se forme alors dans le jus des sulfites de chaux, d'alumine et de fer. Enfin, en dehors des frais d'achat d'acide sulfureux et du coût de la main-d'œuvre pour le dosage, la décantation, et la filtration des boues, il faut rappeler que le volume des mutés est égal au volume du vin, et par conséquent, il y a une grosse dépense de première installation en cuves de garde :

Si ces cuves, bâtiments compris, coûtent 50 francs l'hectolitre de premier établissement, il faut compter 10 % pour amortissement et réparations, et 8 % pour intérêts du capital, soit 18 %, donc 9 francs par hectolitre de jus muté.

Tandis que 100 litres de jus ne donnent guère que 22 litres de concentré, soit environ 28 à 30 kilogs. Les frais de magasinage pour 100 litres de jus ne sont plus que de :

$$9 \text{ fr.} \times \frac{22}{100} = 1 \text{ fr. } 98, \text{ soit } 2 \text{ fr.}$$

Par conséquent, par hectolitre de jus, une cave dépensera 7 francs de moins pour le magasinage, et économisera en même temps les cuves de fermentation. Une cave de 100.000 hectolitres, qui a en outre environ 2.000 hectolitres pour fermentation, n'aura plus besoin que de 2.200 à 2.500 hectolitres quand elle travaillera en concentrés. Cette réduction de 9.500 hectolitres de cuves correspond à 425.000 francs d'économie de première installation. C'est environ le triple du coût de l'évaporation.

La construction d'une siroperie sera donc bien plus économique que celle d'une cave de fermentation, et le travail lui-même ne présente aucune difficulté.

D'autre part, dès le lendemain matin, le concentré, provenant des raisins

rentrés dans la journée précédente, est prêt à expédier aux caves voisines qui désireront faire du sucrage pour production de vins à 15°, et dans ce cas-là, le magasin à sirop se réduira à presque rien.

En somme, à quelque point de vue que l'on se place, le travail de la concentration se présente bien et ne suscite aucune difficulté technique. Il n'y a plus que la question légale à résoudre, afin d'obtenir qu'à côté des débouchés à l'exportation et de la fabrication d'eaux-de-vie fines et de vins de liqueur et d'apéritifs, en partant des concentrés, on puisse se livrer désormais au sucrage à la cuve, soit dans les limites de la loi actuelle (augmentation de 2 degrés d'alcool), soit pour faire des vins corsés à 15° pour coupages, soit pour fabriquer enfin des vins liquoreux.

Le jour où l'initiative de M. Palazy aura triomphé des préventions des viticulteurs, et où ceux-ci reconnaîtront que les fortes récoltes qui s'annoncent exigent de nouveaux et larges débouchés, ce jour-là le Parlement ne fera aucune difficulté d'accueillir la requête des intéressés en faveur des concentrés, car l'emploi de la chaleur pour le traitement des substances alimentaires n'a jamais été considéré comme une adultération.

E. Barbet.

(*A suivre.*)

DES PERMISSIONS AGRICOLES DE PRINTEMPS POUR LES SOLDATS

Agriculteurs, le Parlement vient de voter une loi, promulguée le 4 mars et tendant à accorder au printemps de cette année des permissions agricoles supplémentaires aux soldats.

Hâtez-vous de bénéficier des dispositions de ce texte et demandez, si vous y avez droit, le concours de cette main-d'œuvre complémentaire qui vous est offerte pour les travaux de printemps.

Hâtez-vous et cela pour plusieurs raisons. D'abord, parce que la période pendant laquelle ces permissions vont être accordées, a commencé de courir le 1er mars pour prendre fin le 30 avril. Ensuite, parce que les soldats bénéficiaires de ces permissions vont être échelonnés en trois séries et qu'une demande trop tardive de votre part pourrait avoir pour conséquence de faire comprendre le ou les soldats permissionnaires que vous réclamez, dans la 3e série seulement, époque qui pourrait ne pas coïncider avec vos travaux des champs. Enfin, parce que ces permissions peuvent être supprimées si les circonstances ou les nécessités du service l'exigent.

Profitez donc de la facilité que vous accorde la loi. De leur côté, les militaires ont eu connaissance par leurs chefs de corps des dispositions de ce texte pour pouvoir en réclamer le bénéfice s'ils remplissent les conditions voulues.

Et la première question qui se pose aussitôt pour les agriculteurs est celle de savoir quelle est la main-d'œuvre militaire dont ils peuvent ainsi escompter le concours momentané.

Cultivateurs, vous pouvez demander l'aide de vos enfants et des seuls ouvriers agricoles qui au moment de leur incorporation travaillaient depuis au moins un an sans interruption dans votre exploitation rurale.

Mais, si vous ne les demandiez pas, ces enfants et ces ouvriers agricoles n'auraient droit à aucune permission supplémentaire pour aller travailler dans une autre exploitation agricole.

Pour pouvoir bénéficier de ces permissions, les soldats (militaires ou marins), doivent effectuer sous les drapeaux leur service légal ; les militaires de carrière, par exemple, ne sauraient y avoir droit.

Il faut aussi que ces soldats tiennent garnison en France ou en Corse. La loi ne parle pas des troupes de la Sarre et de la Rhénanie, mais le Ministre de la Guerre a affirmé catégoriquement à la tribune de la Chambre que ces troupes devaient également bénéficier de ce même régime de permissions.

Les régiments stationnés au Maroc ou en Syrie sont exclus de cet avantage en raison de la longueur du trajet et des difficultés de transport que présenterait l'octroi de ces permissions.

De même, ces permissions ne sont pas accordées aux militaires servant en France ou en Corse et qui demanderaient à en bénéficier en Algérie ou en Tunisie ni aux militaires tenant garnison en Algérie ou en Tunisie qui désireraient venir en France ou en Corse.

Enfin les soldats ne peuvent obtenir de permission supplémentaire que pour être affectés durant leur congé à des travaux de culture. Cette expression doit être interprétée dans un sens général : il faut entendre par là toutes sortes de travaux agricoles. Seuls l'horticulture et le jardinage ont été exclus du bénéfice de la loi, tandis que, en 1925, ces permissions n'avaient été accordées que pour les emblavures de printemps.

Les soldats qui remplissent les conditions précitées sont seuls admis au bénéfice de ces permissions supplémentaires, mais ils doivent la demander eux-mêmes. De leur côté, les parents cultivateurs ou les exploitants agricoles qui désirent occuper à des travaux agricoles leurs fils ou leurs ouvriers agricoles sous les drapeaux, doivent faire une déclaration à la mairie.

La demande de permission faite par écrit, doit être adressée par les militaires ou marins intéressés à leur chef de corps ou à leur chef de service. Elle doit être appuyée par un certificat du maire de la commune constatant : 1° que l'intéressé remplit les conditions exigées, c'est-à-dire qu'il est fils de cultivateurs-exploitants ou que, étant ouvrier agricole au moment de son incorporation, il travaillait depuis au moins un an sans interruption dans une exploitation rurale ; 2° qu'il est réclamé, suivant le cas, soit par ses parents, soit par le patron qui l'employait en dernier lieu avant son départ au régiment, pour être affecté à des travaux de culture de printemps.

A ce sujet, on a fait observer avec juste raison que, étant donné, d'une part, la courte période (moins de deux mois) pendant laquelle ces permissions supplémentaires allaient être accordées et, d'autre part, le temps nécessaire pour faire d'abord connaître la loi aux intéressés et ensuite provoquer l'envoi des certificats des maires aux chefs de corps, il était à craindre que les soldats

compris dans la première série ne puissent prendre la totalité de leur permission de 15 jours.

Le Ministre de la Guerre a répondu que, pour parer à cette fâcheuse éventualité, les demandes faites « dans le cadre de la loi » pourront être accordées sans attendre l'envoi du certificat du maire de la commune intéressée et que c'est seulement dans les cas douteux que ces permissions seront subordonnées à la réception du certificat et qu'au surplus, toutes précautions seront prises pour hâter l'envoi de ces pièces.

Les demandes de permissions seront, postérieurement à leur obtention, l'objet d'un contrôle. A cet effet, les certificats adressés par les maires aux chefs de corps sont transmis à la gendarmerie locale pour s'assurer que les permissionnaires remplissaient les conditions requises pour obtenir leur congé et que durant cette permission ils ont été réellement affectés aux travaux des champs.

Toute déclaration frauduleuse ou inexacte expose le soldat qui s'est rendu coupable de cette faute, à une sanction disciplinaire ; de plus, la durée de cette permission qui lui a été ainsi octroyée sera défalquée du temps des permissions normales qu'il lui reste encore à prendre. Mais aucune pénalité n'est prévue contre les agriculteurs qui auraient commis cette même faute.

Quant aux permissions, elles sont accordées par les chefs de corps ou par les chefs de service.

Leur durée est de 15 jours. Non seulement, elles ne peuvent être prolongées mais encore aucune autre permission même normale, ne sera accordée pendant les mois de mars et d'avril aux bénéficiaires d'une de ces permissions supplémentaires. C'est en effet à ce moment qu'il y aura de très nombreux départs dans les casernes : il ne faut pas oublier que le deuxième contingent de la classe 1925 va être libéré fin avril tandis que le premier contingent de la classe 1926 ne sera incorporé qu'à partir du 10 mai.

Les bénéficiaires de ces congés supplémentaires seront donc répartis, comme il a été dit plus haut, en trois séries échelonnées du 1er mars au 30 avril. La loi n'a pas indiqué la date de départ et de rentrée de chaque série. En 1925, alors que les permissions d'une durée de 18 jours avaient été accordées pendant la période 1er mars-30 avril, les permissionnaires avaient été répartis en deux séries, dont l'une était partie en congé au mois de mars et l'autre au mois d'avril.

Ces permissions vont être d'un précieux secours pour les agriculteurs. Le Ministre de l'Agriculture a déclaré à ce sujet, à la tribune de la Chambre, que cet appoint de la main-d'œuvre militaire serait notamment appréciable pour les emblavures de printemps, étant donné surtout que la superficie des ensemencements d'automne était en diminution de 200.000 hectares. Il a ajouté que les permissions ainsi instituées par cette loi du 4 mars 1926 étaient indépendantes de celles qui pourraient être accordées par la suite pour d'autres travaux agricoles et qu'il serait personnellement très heureux des mesures nouvelles que le ministère de la Guerre voudrait prendre en ce sens.

LOUIS CROUZATIER.

ACTUALITÉS

Décret du 23 février portant publication et mise en application à titre provisoire de l'arrangement commercial provisoire entre la France et l'Allemagne, signé à Paris, le 12 février 1926. — Circulaire relative aux principales dispositions de l'accord franco-allemand concernant l'exportation de France de certains produits agricoles. — Les placements dans l'agriculture au cours de l'année 1925. — L'immigration étrangère en France en 1925.

Décret du 23 février 1926 portant publication et mise en application à titre provisoire de l'arrangement commercial provisoire entre la France et l'Allemagne, signé à Paris, le 12 février 1926.

ARRANGEMENT COMMERCIAL

Le Gouvernement français et le gouvernement allemand, désireux de faciliter le commerce entre les deux pays, dès avant la conclusion d'un traité général, ont conclu l'arrangement ci-après :

Art. 1er. — Les produits naturels ou fabriqués du territoire douanier français, énumérés à la liste A ci-annexée, bénéficieront, à leur importation sur le territoire douanier allemand, des droits les plus favorables que l'Allemagne accorde ou pourrait accorder, pour les mêmes produits, à toute puissance tierce.

Sans préjudice des dispositions de l'alinéa précédent, les champignons frais, aubergines fraîches, oranges et mandarines fraîches, amandes fraîches et les dattes bénéficieront, pendant la durée du présent arrangement, des droits conventionnels fixés à ladite liste A.

Art. 2. — Les produits originaires et en provenance d'Allemagne, énumérés à la liste B ci-annexée, jouiront, à leur importation sur le territoire douanier français, du traitement fixé à ladite liste, tant en ce qui concerne les droits de douane que les surtaxes ou coefficients de majoration que la France applique ou pourrait appliquer à l'avenir.

Les produits naturels ou fabriqués visés à ladite liste qui, aux termes de l'alinéa précédent, obtiennent le bénéfice du tarif minimum ou qui, aux termes de l'alinéa 4 ci-après, pourraient en obtenir ultérieurement le bénéfice, jouiront, par là même, du traitement de la nation la plus favorisée.

Les pourcentages de réduction sur l'écart entre le tarif général et le tarif minimum, énumérés à ladite liste B, resteront les mêmes, quelles que soient les majorations ou réductions des droits, surtaxes ou coefficients que la France pourrait instituer pendant la durée du présent arrangement.

Si, pendant la durée du présent arrangement, la France augmente, dans une proportion atteignant 30 p. 100, les tarifs applicables aux moissonneuses et moissonneuses-lieuses, quel que soit leur poids (ex. art. 522), aux chlorates de baryte, de potasse et de soude (art. 046) ainsi qu'à l'acide formique (art. 0214), lesdits produits originaires et en provenance d'Allemagne bénéficieront du tarif minimum ; dans le même cas d'augmentation de 30 p. 100 des droits, l'oxyde de zinc (art. 0175) jouirait d'un pourcentage de 86 p. 100, l'acide oxalique d'un pourcentage de 89 p. 100 et l'hyposulfite de soude à 65 p. 100 d'anhydre et plus d'un pourcentage de 90 p. 100.

Si, pour les mêmes produits, la France augmente les droits dans une proportion inférieure à 30 p. 100, les droits inscrits à la liste B seront revisés, conformément à la proportion que le pourcentage d'augmentation des droits représente par rapport à la diminution prévue à l'alinéa précédent.

En ce qui concerne les semoirs de toute espèce (ex. art. 522) et les distributeurs d'engrais (ex. art. 522), si la France institue une augmentation quelconque des tarifs, cette augmentation sera compensée proportionnellement par l'augmentation du pourcentage de réduction ou, éventuellement, par l'octroi du tarif minimum.

Art. 3. — Les hautes parties contractantes n'apporteront aucune entrave aux facilités d'importation sur leur territoire douanier des marchandises visées aux articles précédents, par le moyen de prohibitions ou de restrictions.

Art. 4. — Les hautes parties contractantes sont d'accord pour qu'il ne soit point porté d'entrave au commerce des produits naturels ou fabriqués énumérés aux listes A et B ci-dessus mentionnées, par le moyen de restrictions

imposées à l'accès et à l'établissement de leurs ressortissants et de leurs sociétés, ou par des discriminations en matière fiscale.

Elles s'accordent, par ailleurs, en tant qu'il s'agit des produits repris aux listes A et B, le traitement de la nation la plus favorisée pour le régime des voyageurs de commerce et des échantillons.

Art. 5. — Pour les produits énumérés aux listes A et B, les hautes parties contractantes s'accordent le traitement national en ce qui concerne les taxes de consommation ou taxes intérieures de toute espèce, et le traitement de la nation la plus favorisée en ce qui concerne les taxes d'entreposage et tous droits accessoires du dédouanement des marchandises.

Art. 6. — Le présent arrangement est applicable à l'Algérie.

Art. 7. — Le présent arrangement entrera en vigueur trois jours après l'échange des instruments de ratification ; il aura une durée de quatre mois.

Les avantages accordés par le présent arrangement aux produits naturels ou fabriqués énumérés à la liste A seront valables pour une période de trois mois, à partir de la mise en vigueur du présent arrangement.

Les avantages accordés par le présent arrangement aux produits naturels ou fabriqués énumérés à la liste B seront également valables pour une période de trois mois, mais ne deviendront applicables qu'un mois après la mise en vigueur dudit arrangement.

Fait à Paris, en double exemplaire, le 12 février 1926.

Dans la liste A, retenons : N° du tarif allemand, Ex. 45, raisins de table frais ; droit conventionnel, 4 marks.

Dans la liste B, retenons :

NUMÉROS du tarif français.	DÉSIGNATION DES PRODUITS	RÉGIME APPLICABLE		
			pourcentage de réduction	Contingent pour la durée de l'accord.
Ex. 522	Machines pour l'agriculture (moteurs non compris) :			
	Faucheuses, quel que soit leur poids.	T. M.	»	1.000 quint. mét.
	Moissonneuses et moissonneuses-lieuses, quel que soit leur poids....	»	90 p. 100	
	Semoirs de toute espèce	»	75	
	Distributeurs d'engrais	»	75 —	
	Autres machines de préparation du sol et de culture	T. M.	»	1.500 quint. mét.
532	Pièces détachées de machines et de transmission, en fonte moulée non malléable, tournées, limées et ajustées	T. M.	»	
568	Articles de ménage et tous articles en fer, en acier ou en tôle noire, non dénommés :			
	Non peints, non polis et n'ayant reçu aucun supplément de main-d'œuvre	»	75 p. 100	
	Peints, polis, plombés, zingués ou galvanisés	»	75 —	
	Vernissés, émaillés, unis, étamés....	»	90 —	
	Cuivrés, étamés peints, étamés vernissés, émaillés, décorés sans or, marbrés ou granités sans or, imprimés en une ou deux couleurs, sans or	»	95 —	
	Emaillés, décorés avec or, marbrés ou granités avec or, imprimés en plus de deux couleurs ou en or....	»	90 —	
	Réservoirs, foudres, cuves en acier émaillé, d'une contenance de plus d'un mètre cube, pièces d'acier émaillé servant à leur construction.	»	60 —	

Le tarif minimum sera appliqué aux matières de toute espèce servant d'emballage aux marchandises indiquées à la liste B et reprises aux numéros 568 et ex. 579 du tarif français, qui bénéficient d'un traitement de faveur, si ces matières sont, d'après les prescriptions douanières, à dédouaner séparément.

PROTOCOLE DE SIGNATURE

1° Au moment de signer l'arrangement commercial en date de ce jour, les hautes parties contractantes sont d'accord pour reconnaître que le traitement accordé par ledit arrangement aux marchandises allemandes et françaises ne peut être considéré comme préjugeant en aucune manière le traitement que la convention de commerce, dont les hautes parties contractantes poursuivent la négociation, réservera aux mêmes produits ;

2° Pour l'application de l'article 2, les hautes parties contractantes sont d'accord que les garanties d'ajustement des droits qui y sont prévues aux alinéas 4, 5 et 6, pour certaines marchandises énumérées à la liste B, ne font pas obstacle à l'application des dispositions du paragraphe 1er de la section II du protocole du 19 décembre 1925 (1).

Cet ajustement se réfère aux mesures que la France pourrait prendre pour compenser la dépréciation récente de ses tarifs, en conformité de la note I à la section II du même protocole (2).

Il est entendu, toutefois, que la compensation de la dépréciation des droits visés à la note I ne devra pas dépasser 30 p. 100 et que cette mesure compensatoire une fois prise, la France ne pourra relever ses tarifs que dans la mesure et dans les conditions prévues au paragraphe 1er de la section II dudit protocole ;

3° Il est entendu que, en ce qui concerne les dispositions de l'article 4, les prescriptions du n° 512 des observations préliminaires du tarif français seront également appliquées, pendant le premier mois après la mise en vigueur de l'arrangement, lorsque les avantages douaniers accordés aux produits énumérés à la liste B ne seront pas encore entrés en vigueur.

Les dispositions du même article 4 relatives au régime des voyageurs de commerce seront également appliquées pendant la durée du présent accord ;

4° Les hautes parties contractantes sont d'accord pour observer, en ce qui concerne l'application des contingents prévus aux listes A et B, en conformité avec les articles 1er et 2, la procédure indiquée ci-après :

CONTRÔLE DES CONTINGENTS

A. — *Exportation du territoire douanier français sur le territoire douanier allemand.*

Lors de la remise à la gare de chemin de fer des colis de légumes et de houblon à destination de l'Allemagne, l'expéditeur remettra à la compagnie, en triple exemplaire, pour chaque expédition faite par un même expéditeur à un même destinataire, une déclaration du modèle ci-annexé.

La compagnie de chemin de fer, après avoir vérifié l'exactitude de la déclaration relative au poids, apposera, sur chaque exemplaire de cette déclaration, le timbre à date de la gare.

Deux de ces documents seront joints par la compagnie à la lettre de voiture accompagnant les marchandises et seront présentés au bureau des douanes

(1) Le paragraphe 1er de la section II dispose :

« Les droits d'entrée fixés pour l'importation des marchandises allemandes énumérées aux listes A et C pourront être augmentés dans le cas où l'index moyen des prix de gros en France accuserait, par rapport au moment de la signature de l'accord, une hausse d'au moins 20 p. 100, et ne pourront être augmentés que dans la proportion de la hausse de cet index. »

(2) La note I à la section II dispose :

« Il est entendu que ce texte (texte de la note I) s'applique aux rectifications de droits que la France pourrait effectuer après la signature de l'accord, sans préjudice de mesures que la France pourrait instituer antérieurement à la signature de l'accord pour compenser la dépréciation récente des droits. »

allemand. Le troisième exemplaire sera adressé d'urgence par la compagnie au ministre de l'agriculture à Paris.

Dès que, d'après les décomptes faits, le gouvernement allemand constatera que 80 p. 100 des contingents accordés aux légumes et au houblon seront atteints, il préviendra le Gouvernement français. Après épuisement des contingents, lesdites marchandises ne pourront être admises qu'au tarif général.

B. — *Exportation du territoire douanier allemand sur le territoire douanier français.*

En ce qui concerne les marchandises originaires et en provenance d'Allemagne pour lesquelles des avantages douaniers sont limités à des contingents fixés à la liste B, ces marchandises bénéficieront des avantages stipulés audit article lorsqu'elles seront accompagnées d'une attestation spéciale délivrée par les autorités allemandes à ce habilitées, lesquelles seront portées à la connaissance du Gouvernement français.

Lorsque ces contingents auront atteint les 8/10e de leur montant, le Gouvernement français avertira le gouvernement allemand. Après épuisement des contingents, les mêmes marchandises ne pourront être admises qu'au tarif général.

DECLARATION

de l'expédition de colis de légumes ou de houblon à destination de l'Allemagne faite par l'expéditeur en vertu de l'arrangement conclu entre la France et l'Allemagne le 12 février 1926.

		Numéros du tarif allemand correspondant.
Nom et adresse de l'expéditeur.....		
Nom et adresse du destinataire.....		
Dénomination de la marchandise d'après le tarif douanier allemand	Légumes frais (1) (indiquer l'espèce)	33
	Houblon (1)	30
Poids brut total taxé par la compagnie de chemin de fer au départ.....	.....kilogrammes.	

Indications nécessaires pour l'identification de la marchandise.....

.....

(Nombre, espèce et marque des colis.) — (Cageots, paniers, etc.)

Timbre à date
de la gare de départ.

(1) Biffer la mention inutile.

NOTA. — La présente déclaration est à faire en triple exemplaire, dont deux joints par la compagnie de chemin de fer expéditrice à la lettre de voiture accompagnant la marchandise, le troisième envoyé immédiatement par la compagnie, sans être affranchi, au ministère de l'Agriculture, 78, rue de Varenne, Paris.

Il doit être établi une déclaration pour chaque expédition faite par un même expéditeur à un même destinataire.

Circulaire relative aux principales dispositions de l'accord franco-allemand concernant l'exportation de France de certains produits agricoles.

Le Ministre de l'Agriculture à MM. les Directeurs de Services agricoles.

Paris, le 26 février 1926.

Dans l'accord provisoire qui vient d'être signé avec le gouvernement allemand, il est prévu qu'un tarif réduit sera accordé à certains produits agricoles exportés de France en Allemagne, et pour quelques-uns, dans la limite d'un contingent fixé par l'accord. Dès maintenant j'appelle votre attention sur les principales dispositions de l'accord intéressant votre région. Les légumes frais, les fleurs fraîches, les feuilles et branches d'asparagus et les raisins de table frais bénéficieront du tarif de la nation la plus favorisée et pour

les produits où il n'existe pas encore de convention avec un autre pays, d'un tarif réduit ainsi fixé : champignons frais 25 marks, aubergines 4 marks, amandes fraîches 5 marks. Un contingent a été fixé pour les légumes frais 27.000 quintaux et le houblon 1.000 quintaux.

Pour assurer le contrôle des contingents par les deux gouvernements et éviter que des expéditions faites au départ de France, après épuisement du contingent ne soient taxées au tarif général à l'entrée en Allemagne, il a été spécifié que, lors de la remise à la gare de chemin de fer des colis de légumes et de houblon à destination de l'Allemagne, l'expéditeur remettra à la compagnie, en triple exemplaires, pour chaque expédition faite par un même expéditeur à un même destinataire, une déclaration du modèle annexé.

La compagnie de chemin de fer, après avoir vérifié l'exactitude de la déclaration relative au poids, apposera sur chaque exemplaire de cette déclaration, le timbre à date de la gare. Deux de ces documents seront joints par la compagnie à la lettre de voiture accompagnant les marchandises et seront présentés au bureau des douanes allemand, lors du dédouanement de la marchandise. Le troisième exemplaire sera adressé d'urgence par la compagnie au Ministre de l'Agriculture à Paris.

Je vous serais très obligé, en conséquence, de bien vouloir porter cette information à la connaissance des intéressés, en les priant de prendre dès que possible, toutes dispositions utiles pour que la mise en application puisse être effectuée sans aucun retard, conformément aux indications qui seront données en temps opportun par la voie du *Journal officiel*. Il leur appartiendra, en particulier, de se munir des déclarations du modèle inséré plus haut (1), qui seront visées par les gares d'expédition.

L'accord entrera en vigueur trois jours parès l'échange des rectifications.

Jean DURAND.

Les placements dans l'agriculture au cours de l'année 1925. — Les Offices de placement ont pourvu, au cours de l'année 1925, à 140.000 emplois ressortissant à l'agriculture.

Numériquement l'agriculture, avec ses 140.000 représentants, occupe le troisième rang dans l'activité de ces Offices : la première place revient en effet au commerce de l'alimentation avec 222.000 unités ; après c'est la manutention (manœuvres, etc.), 154.000 ; ensuite l'agriculture, qui est suivie des services domestiques, 104.000.

Le chiffre total des placements ainsi effectués dans les différentes branches de l'activité nationale est de 1.451.000.

En ce qui concerne les placements agricoles, les départements dans lesquels ces placements ont été les plus nombreux sont : l'Hérault, 14.300 placements ; les Bouches-du-Rhône, 14.150 ; la Haute-Garonne, 11.500 ; le Gard, 10.400 ; la Seine, 7.400.

Sur 140.000 individus placés, il y a 96.000 hommes et 44.000 femmes.

L'immigration étrangère en France en 1925. — Au cours de l'année 1925, 176.000 immigrants ont été introduits en France : 104.000 par le Ministère du Travail, 72.000 par le Ministère de l'Agriculture.

Naturellement les 104.000 étrangers ainsi amenés en France par les soins du Ministère du Travail ont été affectés à des entreprises industrielles. Les Italiens sont au nombre de 42.000 ; viennent ensuite les Belges, 25.000 ; les Polonais, 17.000 ; les Espagnols, 4.000 ; les Portugais, 4.000 ; les Tchécoslovaques, 3.000 ; les Russes, 1.600 ; divers, 7.400.

De même la main-d'œuvre agricole amenée en France par les services du Ministère de l'Agriculture a été dirigée vers des exploitations agricoles. Sur ce nombre de 72.000 étrangers, il y avait : 21.000 Belges, 15.000 Espagnols, 13.000 Italiens, 13.000 Polonais, 3.000 Tchécoslovaques, 2.000 Portugais, 4.000 travailleurs appartenant à des nationalités différentes.

Pendant cette même année 1925, 54.000 étrangers sont sortis de France.

(1) Voir page 237.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 215 à 300 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nimes (15 mars 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, » fr. » le degré à enlever, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, » fr. » à 8 fr. » le degré, Clairettes, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 à 8 fr. le degré environ. Trois-six à 86°, 640 à 650 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 365 à 375 fr. Trois-six de marc à 86°, 620 à 630 fr.

Montpellier (16 mars). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 60 à 90 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs » le degré. Trois-six à 86°, de 635 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 650 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (19 mars). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. 50 à 8 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré logés. Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 francs. Trois-six de vin, 86°, » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc, » francs. Pas d'affaires.

Pézenas (13 mars). — Vins rouges 1925, logés, 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 655 fr. à 660 fr. Eau-de-vie de vins 52°, 465 francs. Trois-six de marc 86°, 630 à 635 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 380 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 mars 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, 8 francs le degré en logé ; 11° et au-dessus, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (13 mars 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 60 à 100 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (20 mars). — Vins rouge, récolte 1925, 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Alcools de vin, les 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 140 fr. à 150 fr. 00 : orges, 96 fr. à 101 fr., escourgeons, 93 à 95 fr. 00; maïs, 101 à 108 fr. ; seigle, 91 à 94 fr. 50; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 97 fr. 00 à 105 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 191 fr. 69. — Buenos-Ayres, 138 fr. 47. — Chicago, 167 fr. 11. — Sons, 54 fr. 00 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 100 francs; jaune commune, de 50 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 75 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 90 à 125 francs ; paille d'avoine, de 90 à 125 fr. ; paille de seigle, 90 à 125 fr. ; luzerne, 185 à 240 fr. ; foin, 165 à 215 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 116 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 105 fr. (Marseille); palmistes 69 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 640 à 650 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 249 fr. 50 à 251 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 60 à 26 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 13 fr. 80.

Crème de tartre 650 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65 ; sulfate de potasse 90 %, 1 fr. 70 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 3 à 12 livres 7/0. — Nitrate de potasse (96/95 d'azote), 225 à 235 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 101 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 297 à 299 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à » fr. — **Soufre trituré**, 94 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 90 à 7 fr. 50 le kilo net suivant quantité et emballage.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 800 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 220 à 260 fr. — Bananes Canada, 80 à 150 fr. — Ail, 300 à 550 fr. — Champignons, 1.109 à 1.600 fr. — Endives françaises, 200 à 350 fr. — Épinards, 120 à 180 francs. — Pois verts d'Algérie, 300 à 420 francs. — Laitues 25 à 70 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 275 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 600 à 900 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 900 à 2.000 francs. — Dattes, de 390 à 560 fr. — Poireaux, 120 à 200 francs les 100 bottes. — Oignons, 60 à 90 fr. — Pommes choix, de 200 à 800 francs. — Pommes communes, de 80 à 200 fr. — Poivrade, 20 à 70 francs le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 14 au samedi 20 mars 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	10 »	4 »	7 »	»	....14....	18 »	2 »	10 »	»
Lundi.....	11 »	7 »	9 »	»	....15....	18 »	2 »	10 »	»
Mardi.....	12 »	3 »	7. 5	»	....16....	18 »	1 »	9. 5	»
Mercredi..	12 »	— 1 »	5. 5	»	....17....	18 »	0 »	9 »	»
Jeudi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....18....	22 »	2 »	12 »	»
Vendredi..	11 »	0 »	5. 5	»	....19....	23 »	4 »	13. 5	»
Samedi....	12 »	1 »	6. 5	»	....20....	21 »	5 »	13 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	11 »	6 »	8. 5	»	....14....	21 »	5 »	13 »	»
Lundi.....	11 »	— 0 »	5. 5	»	....15....	24 »	3 »	13. 5	»
Mardi.....	9 »	1 »	5 »	5	....16....	20 »	3 »	11. 5	»
Mercredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»	....17....	18 »	4 »	11 »	»
Jeudi.....	9 »	— 1 »	4 »	»	....18....	17 »	5 »	11 »	»
Vendredi..	10 »	— 2 »	4 »	»	....19....	18 »	» »	» »	»
Samedi....	9 »	1 »	5 »	»	....20....	19 »	6 »	12 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	13 »	3 »	8 »	»	....14....	16 »	0 »	8 »	»
Lundi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....15....	18 »	— 1 »	8. 5	»
Mardi.....	13 »	2 »	7. 5	»	....16....	» »	1 »	» »	»
Mercredi..	12 »	— 1 »	5. 5	»	....17....	16 »	— 1 »	7. 5	»
Jeudi.....	13 »	0 »	6. 5	»	....18....	» »	1 »	» »	»
Vendredi..	14 »	0 »	7 »	»	....19....	19 »	3 »	11 »	»
Samedi....	11 »	— 1 »	6. 5	»	....20....	18 »	4 »	11 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	18 »	0 »	9 »	»	....14....	11 »	1 »	6 »	»
Lundi.....	17 »	1 »	9 »	»	....15....	» »	1 »	» »	»
Mardi.....	19 »	3 »	11 »	»	....16....	11 »	5 »	8 »	»
Mercredi..	17 »	» »	» »	»	....17....	10 »	1 »	5. 5	»
Jeudi.....	17 »	3 »	10 »	»	....18....	12 »	0 »	6 »	»
Vendredi..	17 »	5 »	11 »	»	....19....	12 »	0 »	6 »	»
Samedi....	19 »	4 »	11. 5	»	....20....	12 »	1 »	6. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.